

Menus du restaurant scolaire de la ville de Wambrechies

lundi 21 octobre	mardi 22 octobre	mercredi 23 octobre	jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre
ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE AUX POMMES LOCALES	POTAGE DE LÉGUMES BIO	MACEDOINE DE LEGUMES	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE ECHALOTES	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE
SAUTÉ DE POULET LABEL ROUGE AU JUS	OMELETTE BIO DU CHEF AU FROMAGE	QUICHE LORRAINE DU CHEF QUICHE AU FROMAGE DU CHEF	BOLOGNAISE DE BOEUF BIO BOLOGNAISE À L'ÉGRÉNÉ DE POIS BIO	GRATINE DE POISSON MSC AUX PETITS LEGUMES
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	POTIMARRON LOCAL RÔTI	SALADE VERTE LOCALE	MACARONIS BIO	RIZ IGP
SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE RISSOLÉES LOCALES	-	EMMENTAL RÂPÉ BIO	
FONDUE DE POIREAUX LOCAUX	POMME LOCALE HVE	LIEGEOIS VANILLE DU CHEF	GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT DU CHEF	CANTAL AOP
COMTÉ AOP				
GOÛTER : Pain, confiture, fruit Boisson	GOÛTER : Biscuit, fruit Boisson	GOÛTER : Pain, pâte à tartiner, fruit Boisson	GOÛTER : Pain, confiture, fruit Boisson	GOÛTER : Biscuit, fruit Boisson

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Menus du restaurant scolaire de la ville de Wambrechies



lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	mercredi 30 octobre	jeudi 31 octobre	vendredi 01 novembre
CÉLERI RÉMOULADE	TERRINE DE LEGUMES BIO DU CHEF	RILLETES DE POISSON MSC DU CHEF	Menu Halloween SOUPE À LA CITROUILLE LOCALE	FÉRIÉ
LASAGNES EPINARDS RICOTTA DU CHEF	GRATIN DE COLIN MSC A LA DIEPPOISE	MIJOTÉ DE DINDE LABEL ROUGE FACON BLANQUETTE BLANQUETTE DE POISSON MSC	HOT-DOIGT FISH DOIGT	
SALADE VERTE BIO	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY BLÉ BIO	RIZ IGP PILAF LEGUMES BLANQUETTES LOCAUX	FRITES SALADE VERTE LOCALE	
FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS ROUGE	ST NECTAIRE AOP	BANANE BIO	LE FANTÔME DE LA MERINGUE	
GOÛTER : Pain, pâte à tartiner, fruit Boisson	GOÛTER : Pain, confiture, fruit Boisson	GOÛTER : Bicuit, fruit Boisson	GOÛTER : Pain, pâte à tartiner, fruit Boisson	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Repas végétarien

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies
 Novembre - Décembre 2025



lundi 03 novembre fêtons les Hubert	mardi 04 novembre fêtons les Charles	mercredi 05 novembre fêtons les Sylvie	jeudi 06 novembre fêtons les Bertille	vendredi 07 novembre fêtons les Carine
MOUSSE DE BETTERAVES BIO AU CHEVRE 	CAROTTES RÂPÉES LOCALES À L'ORANGE 	CELERI LOCAL REMOULADE 	ENDIVES LOCALES AUX POMMES LOCALES HVE  	VELOUTÉ DE COURGES BIO 
CARBONARA DE LARDONS CARBONARA DE LÉGUMES 	NUGGETS DE BLE 	RÔTI DE PORC LABEL ROUGE MIEL MOUTARDE  QUENELLES EN GRATIN 	MIJOTÉ DE DINDE LABEL ROUGE FAÇON TAJINE  BOULETTES VÉGÉTARIENNES FAÇON TAJINE 	FILET DE POISSON MSC SAUCE HOLLANDAISE 
TORSADES BIO 	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES 	RIZ IGP CREOLE 	LEGUMES TAJINES	FONDUE DE POIREAUX LOCAUX 
HARICOTS VERTS BIO 	PETITS POIS AUX OIGNONS	BUTTERNUT LOCAL ROTI AU MIEL 	SEMOULE BIO 	COEUR DE BLÉ BIO 
FRUIT DE SAISON GLOBAL GAP 	FROMAGE AOP 	YAOURT NATURE SUCRE LOCAL 	CAKE À LA NOIX DE COCO DU CHEF 	FROMAGE BLANC BIO AUX BRISURES DE SPÉCULOOS 

GOÛTER :
 BISCUIT ET FRUIT
 BOISSON

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies
 Novembre - Décembre 2025



lundi 10 novembre fêtons les Léon	mardi 11 novembre fêtons les Armistice 1918	mercredi 12 novembre fêtons les Christian	jeudi 13 novembre fêtons les Brice	vendredi 14 novembre fêtons les Sidoine
CAROTTES RAPEES LOCALES ECHALOTES VINAIGRETTE 		VELOUTE DE LEGUMES LOCAUX 	SALADE DE LENTILLES BIO VINAIGRETTE 	CHOUX FLEURS BIO SAUCE COCKTAIL 
NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE		OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE AOP  	SAUTÉ DE VOLAILLE LABEL ROUGE FACON PAYSANE 	MEDAILLON DE COLIN MSC AU CURRY 
PANÉ VÉGÉTAL DU CHEF  			STEAK VEGETAL 	
COQUILLETES BIO 		RIZ IGP 	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	HARICOTS VERS BIO À L'AIL 
EMMENTAL RAPE		PETITS POIS AUX OIGNONS	BRUNOISE DE CAROTTES LOCALES 	BOULGHOUR BIO 
YAOURT LOCAL AU SPÉCULOOS 		COMPOTE DE POMMES BIO DU CHEF 	CAKE CHOCOLAT DU CHEF 	FROMAGE AOP 

GOÛTER :
 PAIN, CONFITURE ET FRUIT
 BOISSON

Produits Bio



Pêche durable



Repas végétarien



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies
 Novembre - Décembre 2025



REPAS A THEME LES FLANDRES

lundi 17 novembre fêtons les Elisabeth	mardi 18 novembre fêtons les Aude	mercredi 19 novembre fêtons les Tanguy	jeudi 20 novembre fêtons les Edmond	vendredi 21 novembre fêtons les Prés. Marie
EMINCE DE RADIS AU FROMAGE BLANC CIBOULETTE	OEUF FACON MIMOSA AU CURRY	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE	SALADE DE LINGOTS BLANCS	VELOUTÉ DE POTIRON LOCAL
RÔTI DE JAMBON LABEL ROUGE AU JUS	NUGGETS DE POIS CHICHE DU CHEF	COUSCOUS POULET	SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE AU MAROILLES	FILET DE POISSON MSC PANE SAUCE TARTARE
PANÉ FROMAGER		COUSCOUS DE POISSON MSC	WATERZOI DE POISSON MSC	
PENNE BIO	COEUR DE BLÉ BIO	LÉGUMES COUSCOUS	POMMES DE TERRE RISSOLÉES LOCALES	POMMES DE TERRE LOCALES VAPEUR
EMMENTAL RAPE BIO	PETITS POIS AUX OIGNONS	SEMOULE BIO	FONDUE DE CHICONS	SALADE VERTE BIO
FRUIT DE SAISON GLOBAL GAP	ST NECTAIRE AOP	LIEGEOIS VANILLE DU CHEF	CAKE FACON BRIOCHE PERDUE DU CHEF	BANANE BIO COULIS CHOCOLAT

GOÛTER :
 PAIN, PÂTE À TARTINER ET FRUIT
 BOISSON

Produits Bio

Pêche durable

Repas végétarien

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies
 Novembre - Décembre 2025



lundi 24 novembre fêtons les Flora		mardi 25 novembre fêtons les Catherine		mercredi 26 novembre fêtons les Delphine		jeudi 27 novembre fêtons les Séverin		vendredi 28 novembre fêtons les Jacq. De la M.	
POMELOS AUX CREVETTES SAUCE COCKTAIL		POTAGE DE LÉGUMES LOCAUX		CHOU FLEUR BIO SAUCE COCKTAIL		PAIN DE MAÏS		CAROTTES RÂPÉES LOCALES	
BOLOGNAISES VÉGÉTARIENNES (ÉGRÉNÉ DE POIS BIO)		SAUTÉ DE BOEUF LABEL ROUGE FACON BOURGUIGNON		QUICHE LORRAINE		SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE		QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	
EMMENTAL BIO		OMELETTE DU CHEF		QUICHE COURGE FROMAGE		FILET DE COLIN MSC			
PENNE BIO		LEGUMES LOCAUX		SALADE VERTE		DUO D'ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES		COEUR DE BLÉ BIO	
FRUIT DE SAISON GLOBAL GAP		RIZ IGP				ET PATATE DOUCE		FONDUE DE POIREAUX LOCAUX	
		FROMAGE BIO		COMPOTE DE FRUITS DU CHEF		BROWNIE DU CHEF		YAOURT VANILLE BIO	

GOÛTER :
 PAIN, CONFITURE ET FRUIT
 BOISSON

Produits Bio



Pêche durable



Repas végétarien



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies
 Novembre - Décembre 2025

lundi 01 décembre fêtons les Florence	mardi 02 décembre fêtons les Viviane	mercredi 03 décembre fêtons les Avent	jeudi 04 décembre fêtons les Barbara	vendredi 05 décembre fêtons les Gérald
EMINCE DE CHAMPIGNONS LOCAUX A LA CREME 	COLESLAW	VELOUTE DE LEGUMES LOCAUX 	CELERI LOCAL RÉMOULADE AU CURRY 	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES 
POULET LOCAL AUX HERBES DE PROVENCE 	EMINCE DE PORC LABEL ROUGE SAUCE À L'ANCIENNE 	SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	LASAGNE VEGETALE (EGRENE VEGETAL BIO)  	FRICASSÉ DE POISSON MSC GRATINÉ 
OMELETTE À LA CIBOULETTE 	BOULETTES VEGETALES 	BLANQUETTE DE POISSON MSC 		
PÂTES BIO 	BUTTERNUT LOCAL RÔTI 	LEGUMES LOCAUX BLANQUETTE 	SALADE VERTE	RIZ IGP 
HARICOTS VERTS BIO 	POTATOES	BOULGOUR BIO 	-	PETITS LEGUMES BIO 
FROMAGE AOP 	FRUIT DE SAISON	FLAN AUX OEUFS DU CHEF 	GÂTEAU ROULÉ DU CHEF À LA CONFITURE 	FROMAGE BLANC BIO À LA VERGEOISE 

GOÛTER :
 BISCUIT ET FRUIT
 BOISSON

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies
 Novembre - Décembre 2025

lundi 08 décembre fêtons les Conception	mardi 09 décembre fêtons les Pierre	mercredi 10 décembre fêtons les Romaric	jeudi 11 décembre fêtons les Daniel	vendredi 12 décembre fêtons les Jean
RILLETES DE POISSON MSC 	CAROTTES RAPEES LOCALES 	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE 	POIREAUX VINAIGRETTE
TARTIFLETTE VEGETARIENNE 	POULET RÔTI AU JUS	SAUTÉ DE BOEUF LABEL ROUGE AUX EPICES DOUCES 	CURRY DE POISSON MSC 	EMINCE DE VOLAILLE BBC AU THYM 
	FILET DE POISSON MSC AU PAPRIKA 	NUGGETS DE BLE 		FILET DE POISSON MSC AU THYM 
POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES 	POTIMARRON LOCAL RÔTI 	LEGUMES COUSCOUS	PETITS LEGUMES LOCAUX 	POTATOES LOCALES 
SALADE VERTE BIO 	COQUILLETES BIO 	SEMOULE BIO 	RIZ IGP 	BROCOLIS BIO EN GRATIN 
SALADE DE FRUITS DU CHEF 	YAOURT LOCAL 	FRUIT DE SAISON	FROMAGE AOP 	CAKE A LA VANILLE ET POMMES DU CHEF 

GOÛTER :
 PAIN, PÂTE À TARTINER ET FRUIT
 BOISSON

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ville de Wambrechies
Novembre - Décembre 2025



REPAS DE NOËL

lundi 15 décembre fêtons les Ninon	mardi 16 décembre fêtons les Alice	mercredi 17 décembre fêtons les Gaël	jeudi 18 décembre fêtons les Gatien	vendredi 19 décembre fêtons les Urbain
SALADE VERTE FROMAGÈRE	CRÊPE AU FROMAGE	CHOU BLANC BIO REMOULADE 	PÂTÉ EN CROÛTE	CAROTTES LOCALES AU JUS D'AGRUMES 
CHIPOLATAS LOCALES AUX HERBES 	NUGGETS DE BLE 	JAMBON LABEL ROUGE 	SAUTÉ DE VOLAILLE LOCALE AUX POMMES 	GRATIN DE POISSON MSC A LA DIEPPOISE 
SAUCISSE VEGETALE 		FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE 	BOUCHÉE DE LA MER	
SEMOULE BIO 	CAROTTES LOCALES BIO FAÇON VICHY 	POMMES DE TERRE LOCALES EN GRATIN 	POMMES NOISETTES	FONDUE DE POIREAUX LOCAUX 
PETITS POIS AUX OIGNONS	PENNE BIO 	ENDIVES LOCALES BRAISÉES 	POËLÉE FESTIVE DE LÉGUMES LOCAUX ET CHAMPIGNONS 	RIZ IGP 
FRUIT DE SAISON DONT POMME LOCALE 	FROMAGE AOP 	FRUIT DE SAISON	BUCHE DE NOEL DU CHEF 	FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS ROUGES 

GOÛTER :
BISCUIT ET FRUIT
BOISSON

Produits Bio 

Pêche durable 

Repas végétarien 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.